SNI 01-2721-1992

Standar Nasional Indonesia

Ikan asin kering

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

IKAN ASIN KERING

Standar Nasional Indonesia Ikan Asin Kering diangkat dari Standar Pertanian Indonesia - Perikanan SPI-KAN-02-03-1983 dan Standar Perdagangan SP-175-1985 dengan perubahan format sesuai dengan pedoman penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI), tanpa perubahan pada isi pokok Standar tersebut.

Standar ini disusun mengingat produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, sedangkan ikan asin kering masih diolah dengan cara dan peralatan yang sederhana, serta tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi, dan higiene. Penyusuanan standar ini berdasarkan hasil survey di beberapa daerah penghasil Ikan asin kering seperti: DKI Jakarta, Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, Sumaatera Utara, hasil uji coba laboratorium Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP) Ditjen Perikanan, Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Dinas Perikanan Daerah dan hasil konsensus dengan pihak yang terkait yang diselenggarakan oleh Komisi Standarisasi Pertanian Indonesia.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres R.I nomor 20 tahun 1984 Jo Keppres nomor 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbaqai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan Standar ini dapat disampaikan kepada :

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional
Jln. Gatot Subroto
Jakarta

1. Ruang Limgkup

Standar ini berlaku untuk Ikan yang digarami dan dikeringkan dengan sinar matahari atau alat pengering mekanik baik dalam bentuk, utuh, disiangi atau berupa potongan.

Standar ini tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2. Definisi

Ikan Asin Kering adalah suatu produk olahan ikan dengan cara penggaraman dan pengeringan dalam bentuk utuh atau disiangi atau berupa potongan.

3. Klasifikasi

Standar ini mempunyai 1 (satu) tingkatan mutu.

4. Cara Pembuatan/Pengolahan

Cara pembuatan/pengolahan ikan asin kering yang dimaksudkan dalam standar ini harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.

5. Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu, dan Bahan Tambahan

Bahan baku ikan asin kering harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1989.

Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas Ikan asin kering dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Depkes R.I.

6. Teknik Sanitasi dan Higiene

Ikan asin kering harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

7. Syarat Mutu

Jenis Analisa	Persyaratan Mutu
a. Organoleptik.	
- Nilai minimum	6,5
- Kapang.	Negatif
b. Mikrobiologi :	
- TPC/gram, maks	1×10^5
- *Escherichia coli*, MPN/gram maks	3
- *Salmonella* *)	Negatif
- *Vibrio cholera* *)	Negatif
- *Staphylococcus Aureus* *)	1×10^3
c. K i m i a :	
- Air, % bobot/bobot, maks	40
- Garam, % bobot/bobot, maks	20
- Abu tak larut dalam asam, % bobot/bobot, maks	1,5

*) bila diperlukan (rekomendasi)

8. Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326 - 1991.

9. Cara Uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

1. Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345 - 1991.

2. Cara uji mikrobiologi :

- Jumlah bakteri (TPC) sesuai dengan SNI 01-2339 - 1991.
- *Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332 - 1991.
- *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335 - 1991.
- *Staphylococcus aureus* sesuai dengan SNI 01-2338 -1991.
- *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2341 - 1991.

3. Cara uji kimia

- Kadar Air sesuai dengan SNI 01-2356 - 1991.
- Kadar Garam sesuai dengan SNI 01-2359 - 1991.
- Kadar Abu tak larut dalam asam
  sesuai dengan SPI-KAN-PPK-1989.

10. Syarat Penandaan dan Pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.